

INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI EKSPRESU DO KAWY

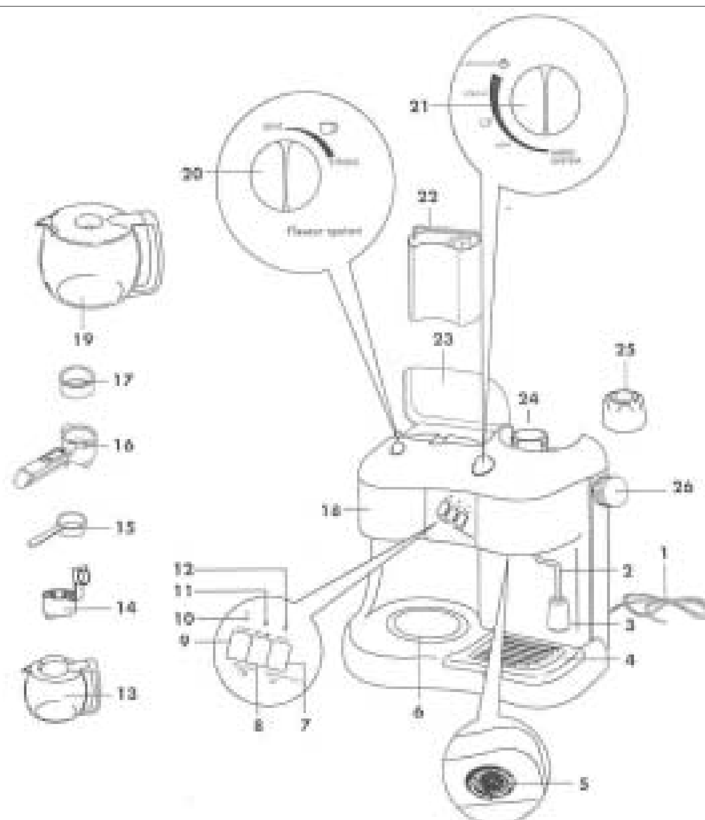
BCO 65



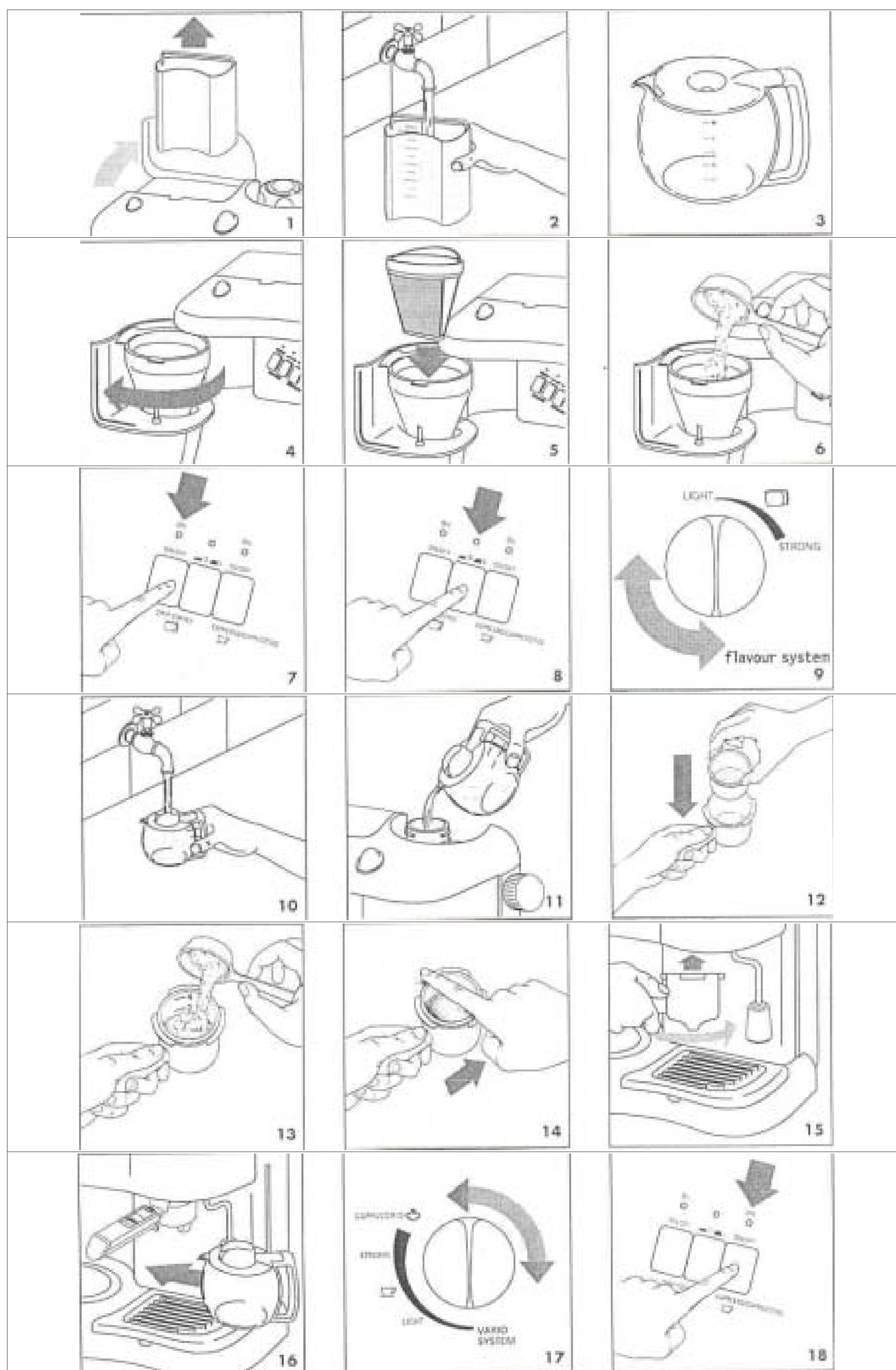
Producent:
De' Longhi S.p.A
Via. L. Seitz 47
31100 Treviso Italy

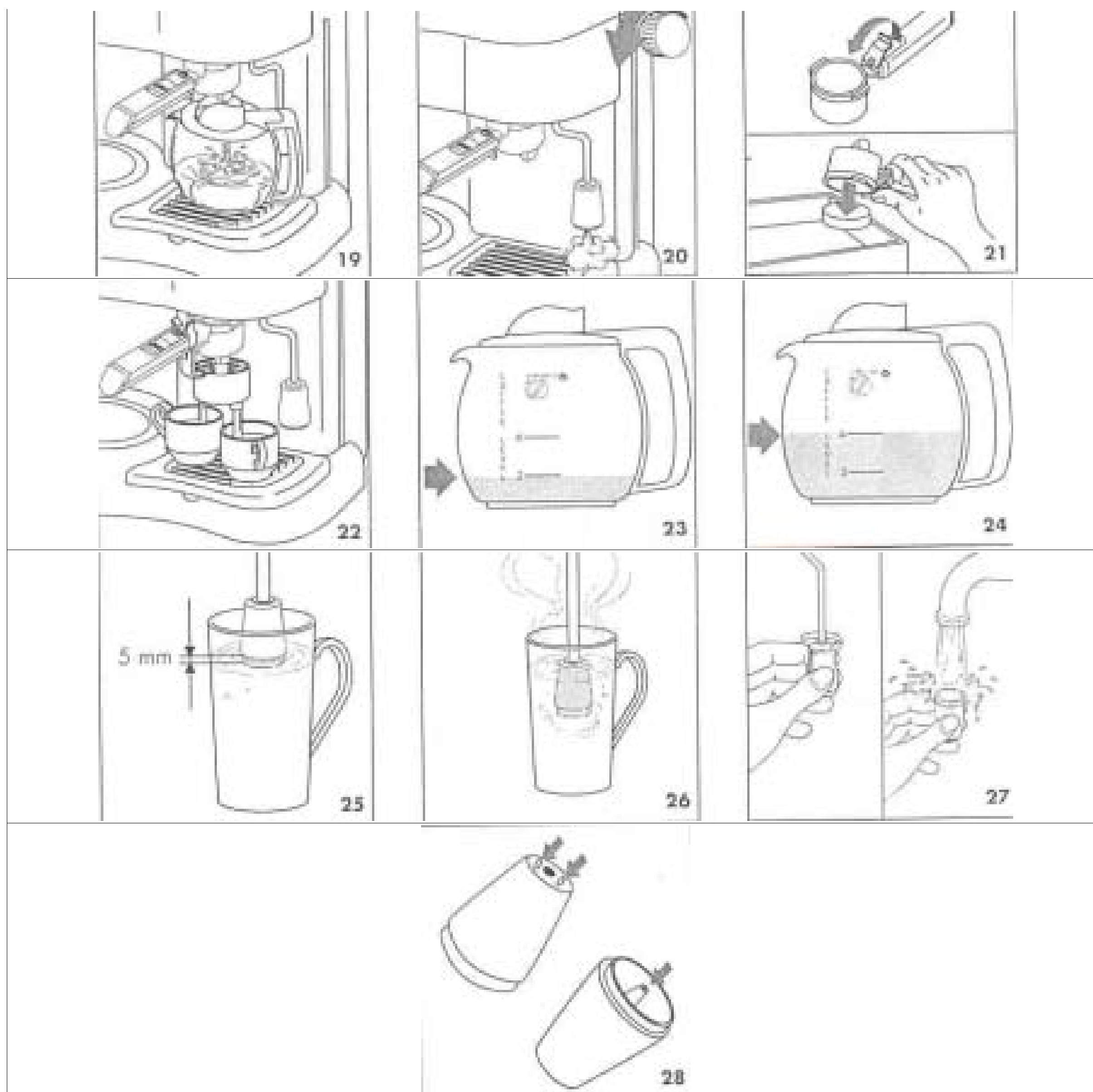
Dystrybutor:
East Trading Company Sp. z o.o.
Ul. Żupnicza 17
03-821 Warszawa Polska

OPIS URZĄDZENIA



1	Przewód zasilający	**15**	Miarka
2	Przewód doprowadzający parę.	**16**	Pojemnik na filtr do kawy espresso.
3	Dysza do kawy cappuccino.		
4	Wanienka ściekowa.	**17**	Filtr do kawy espresso.
5	Ujście bojlera.	**18**	Pojemnik na filtr do kawy przelewowej
6	Płytka grzewcza (podgrzewacz kawy)		
7	Przełącznik ON / OFF do kawy espresso/ cappuccino	**19**	Dzbanek do kawy przelewowej
8	Przełącznik 5/10 filiżanek do kawy przelewowej (nie występuje w modelu BCO 65)	**20**	Przełącznik „flavour system” wyboru aromatu kawy przelewowej.
9	Przełącznik ON/OFF do kawy przelewowej.		
10	Dioda kontrolna ON do kawy przelewowej.	**21**	Przełącznik „Vario system” do regulacji aromatu kawy espresso.
11	Dioda kontrolna 5/10 filiżanek kawy przelewowej (nie występuje w modelu BCO 65)	**22**	Wyjmowany pojemnik na wodę.
		23	Pokrywa zbiornika na wodę.
		24	Grzałka do pary.
12	Dioda kontrolna ON kawa espresso/cappuccino	**25**	Pokrywa grzałki
		26	Pokrętło regulacji pary
13	Mały dzbanek do kawy espresso		
14	Adapter na 2 filiżanki kawy		


1
2
3
4
5
6
7
8
LIGHT
STRONG
flavour system
9
10
11
12
13
14
15
16
VARIO
SYSTEM
17
18



UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie jest ekspresem niskociśnieniowym. Ciśnienie wynosi 3 bar.
- To urządzenie skonstruowane zostało, aby „zaparzyć kawę” i „podgrzewać napoje”: uważać należy, aby nie poparzyć się kroplami wody i parą wodną.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku **domowego**, wszelkie inne użytkowanie jest niedozwolone a tym samym niebezpieczne.
- Nie należy dotykać gorących części ekspresu: rurka do pary, obszar wokół uchwytu filtra, filtr – możliwość poparzeń.
- Nie należy dotykać urządzenia podłączonego do sieci zasilającej mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Nie zostawiać dzieci w pobliżu urządzenia bez opieki dorosłych (dzieci nie mogą samodzielnie obsługiwać urządzenia).
- Nie należy stosować przedłużaczy lub rozgałęziaczy.

- ♦ Po rozpakowaniu należy sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne oraz czy nie jest uszkodzone. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- ♦ **Jakiekolwiek modyfikacje, naprawy wykonane przez obce serwisy nie autoryzowane przez East Trading Company Sp. z o.o. lub osoby postronne powodują utratę praw gwarancyjnych w okresie trwania gwarancji.**
- ♦ Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek niewłaściwej lub błędnej obsługi i instalacji urządzenia.
- ♦ Nie należy ciągnąć za przewód zasilający w celu odłączenia urządzenia od sieci zasilającej. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, wymiany powinien dokonać technik z autoryzowanego przez ETC serwisu.
- ♦ W przypadku dłuższego nie użytkowania urządzenia, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.

INSTALACJA

- Ustawić urządzenie na blacie kuchennym z dala od kranu z wodą.
- Przed przystąpieniem do instalacji i użytkowania, należy sprawdzić czy parametry sieci zasilającej w Państwa mieszkaniu odpowiadają parametrom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Urządzenie można podłączyć do gniazda uziemionego o **wytrzymałości przynajmniej 10 A.** Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek niewłaściwej lub błędnej obsługi i instalacji urządzenia.
- Nigdy nie instalować urządzenia w środowisku gdzie temperatura jest niższa lub równa 0°C (zamarznięta woda może uszkodzić urządzenie

PRZYGOTOWANIE KAWY PRZELEWOWEJ

- ♦ Podnieść pokrywkę i wyjąć zbiornik na wodę (rys.1).
- ♦ Dokładnie opłukać, napełnić świeżą wodą w zależności od ilości kawy, jaką chcemy przygotować (rys.2).
- ♦ Włożyć zbiornik na miejsce lekko go naciskając. Można również pozostawić zbiornik na miejscu dolewając wodę wykorzystując dzbanek do kawy przelewowej, na którym znajduje się wskaźnik poziomu (rys.3)
- ♦ Otworzyć pojemnik na filtr przekręcając go w lewo (rys. 4).
- ♦ Włożyć do pojemnika papierowy filtr (rys.5).

Zaleca się używanie filtrów papierowych typu # 4.

- ♦ Nasypać zmieloną kawę do filtra używając miarki (rys.6). Używać miarki, która ma pojemności około 7 gram na jedną filiżankę (przykład 10 miarek na 10 filiżanek kawy). Zalecamy używanie specjalnej kawy przeznaczonej do parzenia kawy espresso (najwyższej jakości, dobrze paloną i średnio zmieloną).
- ♦ Zamknąć pojemnik na filtr i ustawić dzbanek z zamknięciem na płytce grzewczej.
- ♦ Wybrać odpowiedni aromat (moc kawy) jak zostało zasugerowane w paragrafie „Jak wybrać aromat kawy (jej moc)".
- ♦ Wcisnąć przycisk OFF / ON (rys.7). Urządzenie zacznie nagrzewać się. Zapalenie się diody kontrolnej „ ON" - koloru czerwonego oznacza gotowość urządzenia do pracy.
- ♦ W modelach z przełącznikiem 5/10 filiżanek kawy możemy przygotować więcej niż pięć filiżanek kawy. W tym celu należy wcisnąć przycisk 10 lub 5 (rys.8). Jeśli natomiast

chcemy przygotować maksymalnie pięć filiżanek kawy nie należy włączać przycisku. W tym wypadku woda będzie spływała wolniej i otrzymamy napój doskonałej jakości.

- Kawa zacznie spływać po paru minutach. **Normalną rzeczą jest, że w trakcie działania ekspresu wydobywa się para.**
- Jeżeli po zakończeniu zaparzania kawy pozostawimy wyłącznik w pozycji „ON/OFF", a dzbanek na płytce grzewczej, ciepła kawa zachowa idealną temperaturę.

JAK WYBRAĆ AROMAT KAWY (JEJ MOC)

Dzięki systemowi Flavour System – system aromatu kawy, możemy wybrać odpowiedni gust kawy przelewowej. Obracając pokrętłem (rys.9), ustalamy czy kawa ma być mocna (pozycja STRONG) albo słaba (pozycja LIGHT).
Flavour System pozwala nam regulować natężenie kawy, smak jednak pozostaje zawsze ten sam.

PARZENIE WŁOSKIEJ KAWY ESPRESSO.

Uwaga! Włoska kawa espresso to nie więcej niż 50 ml kawy w filiżance.

1. Odkręcić pokrętło grzałki przekręcając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
2. Kierując się zaleceniami ze strony WATER LEVEL (poziom wody) napełniamy dzbanek odpowiednią ilością wody (rys. 10) w zależności od ilości filiżanek kawy, jaką chcemy przygotować (spójrz w tabelę na końcu tekstu).
3. Wlać wodę do zbiornika (rys. 11).
4. Zakręcić pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
5. Włożyć filtr do adaptera filtra (rys. 12).
6. Wsypać do filtra zmieloną kawę przestrzegając odpowiednich dawek, które wyznaczone są w tabeli. Ważne jest, aby używać kawy wysokiej jakości, o średnim stopniu zmielenia, aby uniknąć zatkania się filtra. Usunąć resztki kawy z filtra (rys. 13/14). Zalecamy używanie kawy Lavazza lub innej przeznaczonej do parzenia kawy espresso.
7. Aby zamontować kielich filtra, należy ustawić go pod prysznicem bojlera częścią dolną w lewą stronę (rys. 15) i przycisnąć go do góry kręcąc jednocześnie dołem adaptera w prawo. **Kręcić do momentu zablokowania**.
8. Ustawić dzbanek pod adapterem filtra tak, aby jego ujście znajdowało się pod spływem (rys. 16).
9. Ustawić w odpowiedniej pozycji Vario System – stopień aromatu kawy, w zależności od gustu kawy, jaki chcemy otrzymać: „LIGHT"- słaba, „STRONG" – mocna (rys.17).
10. Upewnić się, że pokrętło pary jest zamknięte.
11. Nacisnąć przełącznik ON/OFF espresso/cappuccino. Dioda kontrolna na pozycji ON zapali się na czerwono (rys. 18).
12. Po około dwóch minutach kawa zacznie ściekać (rys.19). **UWAGA!: Aby uniknąć rozpryskiwania się kawy nie należy odkręcać filtra w trakcie działania urządzenia.**
13. Po zaparzeniu kawy, (gdy przestanie wyciekać) należy wcisnąć przycisk z symbolem ON/OFF espresso/cappuccino, aby wyłączyć urządzenie (rys. 18). Nalać kawę do filiżanek.

   Przed wyciągnięciem adaptera z filtrem, aby uniknąć wybuchu pary, należy odkręcić pokrętło i uwolnić parę (rys. 20)
14. Aby usunąć zużytą kawę należy odkręcić adapter filtra i wyrzucić jego zawartość do kosza (rys.21).

INFORMACJA: dla bezpieczeństwa, kiedy grzałka jest gorąca nie można otworzyć pokrywki a pokrętło się nie przekręca. Gdy konieczne jest jej zdjęcie należy koniecznie odpowietrzyć grzałkę przekręcając pokrętło pary.

UŻYTKOWANIE ADAPTERA NA DWIE FILIŻANKI KAWY

Adapter musi być używany za każdym razem, gdy chcemy, aby kawa ściekała bezpośrednio do filiżanek. Aby zamontować należy przykręcić go w części dolnej pod adapterem filtra (rys. 22).

UWAGA!: Przed pierwszym użyciem ekspresu należy dokładnie wymyć wszystkie jego części a następnie parokrotnie zaparzyć kawę wylewając ją.

PRZYGOTOWYWANIE KAWY CAPPUCCINO

- Aby przygotować kawę cappuccino należy w pierwszej kolejności przygotować kawę espresso (patrz opis powyżej) używając odpowiedniej ilości wody w zależności od ilości potrzebnej kawy (ilości podane w tabeli). Nadmiar wody przeobrazi się w parę, którą użyjemy do przygotowania mleka.
- Przepuścić kawę do małego dzbanka.

Kiedy kawa ciemniejszego koloru (która znajduje się pod śmietanką w jaśniejszym kolorze) osiągnie poziom 2 z boku „COFFEE LEVEL" (poziom kawy) umieszczonym na małym dzbanku (rys. 23), przesunąć przełącznik Vario System do pozycji „cappuccino" (rys. 17).

- Wlać kawę do dwóch odpowiedniej wielkości filiżanek. Wlać do naczynia około 100ml mleka na każde cappuccino, które chcemy przygotować. Należy używać świeżego, nie zagotowanego i przede wszystkim nie ciepłego mleka. Wybierając rozmiar naczynia należy pamiętać, że objętość mleka zwiększy się dwu- lub trzy-krotnie.
- Upewnić się czy rurka do wytwarzania pary jest odpowiednio przykręcona. Zanurzyć w mleku na około 5mm. Przekręcić pokrętło pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. 20), przekręcać pokrętło w dół i w górę, aby zróżnicować ilość wydzielanej pary. W tym momencie mleko zacznie powiększać swoją objętość.
- Kiedy objętość mleka podwoi się, zanurzyć głębiej dyszę do cappuccino, aby kontynuować podgrzewanie (rys.26). Zamknąć pokrętło dopiero po całkowitym wyczerpaniu pary wodnej w podgrzewaczu: w ten sposób mleko nie pozostanie wewnątrz przewodu doprowadzającego parę. Ubita piana z mleka spłynie bezpośrednio do podstawionych pod system IFD filiżanek z kawą.
- Nacisnąć przełącznik ON/OFF espresso/cappuccino w celu wyłączenia urządzenia.
- Wypełnić filiżanki odpowiednią ilością pianki z mleka. Najlepiej przekładać ubitą z mleka pianę łyżeczką do herbaty bezpośrednio na wcześniej zaparzoną kawę.
- Aby zrobić 4 kawy cappuccino, należy powtórzyć powyższe czynności zwracając uwagę na ilość wody i zmielonej kawy podane w tabeli na końcu instrukcji. Ponadto, przed ustawieniem przełącznika Vario system w pozycji cappuccino, należy przepuścić kawę do dzbanka, aż do uzyskania poziomu 4 na „COFFEE LEVEL" (poziom kawy), jak pokazuje rysunek 24.

UWAGA! Czyszczenie dyfuzora do cappuccino

Wytwornicę pary do cappuccino należy czyścić po każdym użytkowaniu ze względów higienicznych i aby mleko nie osiadało w urządzeniu. Wskazówki:

- Odkręcić dyszę do cappuccino przekręcając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara (rys. 27) i umyć dokładnie w letniej wodzie.

- Sprawdzić czy trzy otwory dyszy do cappuccino pokazane na rys. 28 nie zostały zatkane. W razie konieczności oczyścić je używając w tym celu szpilki.
- Oczyścić przewód doprowadzający parę uważając by się nie oparzyć.
- Dyszę do cappuccino ponownie przykręcić.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed wykonaniem jakiejkolwiek czynności związanej z czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć urządzenie, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i poczekać aż urządzenie ochłodzi się.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać rozpuszczalnika oraz środków ściernych. Wystarczy użyć wilgotnej i miękkiej szmatki.
- Czyścić regularnie kielich do filtra, kratkę ściekową, prysznic bojlera oraz dzbanek. Nie myć kielicha na filtr w zmywarce.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie: jest to urządzenie elektryczne.
- **Od czasu do czasu kontrolować czy otworki filtra nie są zatkane. Jeśli jest to konieczne można umyć filtr w gorącej wodzie pocierając delikatnie ostrą gąbka.**

Jeśli czynności te nie będą wykonywane po każdorazowym użyciu może zdarzyć się, że pianka z mleka nie wyjdzie dobrze oraz mleko może wyciekać z rurki.

ODKAMIENIANIE

Ponieważ urządzenie najczęściej pracuje używając wodę z kranu, wskazane jest usuwanie kamienia z urządzenia, dzbanek do kawy musi być poddany procesom odkamieniania, **w zależności od stopnia twardości wody i częstotliwości używania ekspresu**. Stopień twardości wody można uzyskać w stacji sanepidu. Kamień można usunąć octem z wina białego. Postępuj według podanych niżej zasad:

- ♦ Napełnić dzbanek octem aż do poziomu 4 na brzegu podziałki oznaczającej poziom wody.
- ♦ Wylać do pojemnika z grzałką i przykryć pokrywką.
- ♦ Przykręcić adapter z filtrem.
- ♦ Ustawić dzbanek pod adapterem filtra.
- ♦ Uruchomić urządzenie i ustawić pokrętło na pozycji Vario System „LIGHT”.
- ♦ Po paru minutach gorący ocet zacznie spływać przez filtr do dzbanka. Od czasu do czasu należy pokręcić pokrętłem, aby wypuścić część pary.
- ♦ Po zakończeniu czynności, urządzenie należy wyłączyć i poczekać na jego ochłodzenie.
- ♦ Powyższe czynności powtórzyć co najmniej dwukrotnie z użyciem jedynie zimnej wody, aby wyeliminować wszelkie pozostałości octu.

Ekspres z filtrem - odwapnianie musi się odbywać **w zależności od stopnia twardości wody i częstotliwości używania ekspresu**. Kamień można usunąć octem z białego wina lub odkamieniaczem do czajników i ekspresów (dostępny w sklepach chemicznych):

- ♦ Nalać dwie filiżanki octu i trzy filiżanki wody do zbiornika. Włożyć zbiornik do urządzenia.
- ♦ Postawić czajnik na rozgrzewaczu i włożyć adapter filtra nie wsypując kawy.
- ♦ Wcisnąć przycisk ON/OFF kawy przelewowej, doprowadzić do spłynięcia jednej filiżanki a następnie wyłączyć urządzenie.

- Pozostawić na jedną godzinę, aby ocet mógł zareagować.
- Włączyć ponownie urządzenie, aby wypłynęła pozostałość roztworu.
- W celu przepłukania urządzenia należy je włączyć z wodą, ale bez kawy co najmniej trzykrotnie (3 pojemniki pełne wody).

UWAGA! GWARANCJA NIE POKRYWA NAPRAW ZWIĄZANYCH Z ODKAMIENIANIEM URZĄDZENIA

Aby zaparzyć	Ilość wody w małym dzbanku do wlania do grzałki	Ilość kawy do włożenia do filtra
2 kawy espresso		
2 cappuccino		
4 kawy espresso		
4 cappuccino		

PROBLEMY Z FUNKCJONOWANIEM URZĄDZENIA

Problem	Powód	Rozwiązanie
Nie wychodzi kawa espresso.	Kawa jest za drobno zmielona Otworki w kielichu z filtrem są zatkane Zapchany jest filtr	Kawa powinna być średnio zmielona Wyczyścić otworki w kielichu z filtrem Wyczyścić filtr szmatką ścierającą

Nie wychodzi piana z mleka podczas robienia cappuccino.	Mleko nie jest wystarczająco chłodne Wytwornica piany z mleka jest brudna	Używać mleka wyjętego prosto z lodówki Wymyć dokładnie wytwornicę piany jak zostało podane w paragrafie „Czyszczenie pojemnika do mleka”
Wydłużył się czas spływania kawy.	W urządzeniu osiadł kamień	Dokonać odkamieniania urządzenia jak zostało podane w paragrafie „Odkamienianie”
Kawa ma cierpki smak.	Po procesie odkamieniania urządzenie nie zostało dostatecznie wypłukane	Wypłukać urządzenie jak zostało podane w paragrafie „Odkamienianie”

1. Serwis

Ekspresy do kawy posiadają gwarancję 12 miesięcy od daty zakupu. Podczas napraw gwarancyjnych wymagane jest przedstawienie dokumentu zakupu (faktury lub rachunku) uprawniającego do skorzystania z gwarancji oraz podstemplowanej przez punkt sprzedaży karty gwarancyjnej.
Nie posiadanie wymaganych dokumentów powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych.

- **Jakiekolwiek modyfikacje, naprawy wykonane przez obce serwisy nie autoryzowane przez East Trading Company Sp. z o.o. lub osoby postronne powodują utratę praw gwarancyjnych w okresie trwania gwarancji.**
- **Uszkodzenia mechaniczne lub uszkodzenia powstałe w skutek błędnego lub niewłaściwego użytkowania ekspresu powodują utratę, praw gwarancyjnych.**

W przypadku konieczności skontaktowania się z serwisem, prosimy dzwonić pod numery (połączenie bezpłatne):

- East Trading Company Bydgoszcz – infolinia **0800 154 035**
- East Trading Company Dębno Lubuskie – infolinia **0800 162 729**
- East Trading Company Gdańsk – infolinia **0800 150 045**
- East Trading Company Jarosław – infolinia **0800 135 012**
- East Trading Company Konin – infolinia **0800 162 306**
- East Trading Company Łomża – infolinia **0800 127 066**
- East Trading Company Olsztyn – infolinia **0800 127 064**
- East Trading Company Racibórz – infolinia **0800 163 088**
- East Trading Company Radom – infolinia **0800 137 069**
- East Trading Company Sosnowiec – infolinia **0800 163 087**
- East Trading Company Wrocław – infolinia **0800 166 059**
- East Trading Company Warszawa – infolinia **0800 120 099**